



РЪКОВОДСТВО ЗА ОБУЧИТЕЛИ



Co-funded by
the European Union

СЪДЪРЖАНИЕ



Резюме

Въведение

Целеви групи и нужди от обучение

Модули на обучителния курс

Ръководство

Как да получите достъп до платформата за електронно обучение?

Процес на сертифициране и оценяване

Препоръки за обучители

Разпространение и популяризиране



Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или на Изпълнителната агенция за европейско образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да бъдат държани отговорни за тях.

РЕЗЮМЕ



Гастрономията е повече от просто храна; тя въплъщава културата, наследството, традициите и чувството за общност на различните народи. Тя насърчава разбирателството между културите, сближавайки хората и традициите. В този контекст гастрономическият туризъм се очертава като жизненоважно средство за опазване на културното наследство, като същевременно създава възможности, особено в селските райони. Чрез популяризиране на традиционните кухни и местните продукти, гастрономическият туризъм помага за стимулиране на местните икономики, създава работни места и стимулира регионалното развитие.



През последните години гастрономическият туризъм претърпя бърз растеж, превръщайки се в един от най-динамичните и иновативни сегменти на туристическата индустрия. Неговата роля в диверсифицирането на туризма и подкрепата на местните и регионалните икономики е особено ценна в селските райони, където близостта до райони за производство на храни осигурява конкурентно предимство за предлагане на автентични кулинарни преживявания. Както подчерта Талеб Рифай, бивш генерален секретар на UNWTO, хранителният туризъм предоставя на местните общности възможности за доходи и заетост, като например работа като екскурзовод на лозя и местни готвачи, като същевременно стимулира сектори като селското стопанство. По този начин гастрономическият туризъм има голям потенциал да помогне на общностите да преодолеят икономическите предизвикателства.

РЕЗЮМЕ



Кризата с COVID-19 допълнително подчерта уязвимостта на човешката дейност и важноста на пребалансирането на отношенията ни с природата. Ключови стратегии на ЕС, включително Стратегията за биологично разнообразие и Стратегията „От фермата до трапезата“, целят да възстановят този баланс чрез насърчаване на устойчиви хранителни системи и опазване на биологичното разнообразие.

В този променящ се контекст, гастрономията все повече се признава за ценен културен актив в регионите в ЕС. Подкрепата за развитието на гастрономическия туризъм се разглежда като съществена за стимулиране на местните икономики и задържане на младите хора в селските райони. Зураб Пололикашвили, генерален секретар на UNWTO, подчертава, че гастрономическият туризъм може да бъде мощен двигател за създаване на работни места и социално приобщаване, особено за уязвими групи като жени, младежи и местни общности.



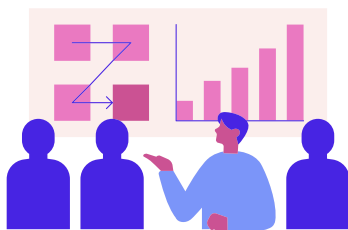
РЕЗЮМЕ



Въз основа на този значителен потенциал, проектът CultourGastronomy беше разработен с цел насърчаване на гастрономическия туризъм като стратегическа ос за устойчиво регионално развитие. Чрез иновативни концепции, методи на обучение и разнообразни ресурси, проектът ще засили сътрудничеството и ще създаде синергии между различните заинтересовани страни в сектора на гастрономическия туризъм. Целта му е да изгради интегрирани предприемачески клъстери, овластявайки регионалните заинтересовани страни да подобрят своите туристически предложения и да обслужват по-добре посетителите.

Основната цел на проекта CultourGastronomy е да подобри ключовите компетенции на местните фермери и дребномащабните производители на традиционни храни и напитки в областта на гастрономическия туризъм, предприемачеството и дигиталния маркетинг.

Проектът има за цел и да повиши осведомеността сред местните общности и бизнеса относно значението и стойността на нематериалното гастрономическо наследство, което е от полза за цялата общност.



РЕЗЮМЕ



Конкретните цели на проекта включват:

- **Подобряване на компетенциите на местните фермери и семейните производители** в предоставянето на висококачествени услуги в гастрономическия туризъм, с фокус върху предприемачеството, дигиталния маркетинг и устойчивото развитие.
- **Разширяване на бизнес потенциала на тези местни производители** чрез развитие на техните гастрономически туристически предложения и предоставяне на обучение по иновативни и устойчиви практики за управление на бизнеса.
- **Подкрепа за внедряването на дигитални технологии за обучение на местни производители** в предприемачество, дигитален маркетинг и социални медии за гастрономически туризъм.
- **Развиване на устойчиви партньорства между местни фермери, производители и доставчици на туристически услуги** за създаване на устойчиви мрежи, които стимулират местното развитие и привличат повече туристи.
- **Подчертавайки важността на опазването и популяризирането** на местното гастрономическо наследство в полза на местните общности.
- **Повишаване на осведомеността** за връзката между местното/регионалното гастрономическо наследство и потенциала за развитие на региона.



ВЪВЕДЕНИЕ



Това ръководство за обучители е предназначено да помогне на обучителите да предоставят ефективно обучение по електронния курс на CultourGastronomy. То предоставя основни педагогически принципи, разработени от членовете на проекта CultourGastronomy, използвайки техния експертен опит и експертиза, за да подобри вашия учебен процес.

Препоръките и съдържанието на това ръководство целят да насърчат динамична и позитивна учебна среда, осигуряваща успешен преподавателски опит. Основната цел на този проект е да постави обучаемите в центъра на учебния процес. Курсът се провежда на дигитална платформа, което позволява на участниците да избират предпочитаните си модули и да учат със собствено темпо.

ЦЕЛЕВИ ГРУПИ И НУЖДИ ОТ ОБУЧЕНИЕ



Целевите групи на CultourGastronomy са следните:

1. Местни предприемачи в кулинарната индустрия:

- Това включва собственици на ресторанти, готвачи, собственици на винарни и дестилерии, управители на туристически обекти с гастрономическа насоченост и други местни предприемачи, които са пряко ангажирани в производството, популяризирането и продажбата на традиционни храни и напитки.

2. Традиционни производители на храни и напитки:

- Производителите, занимаващи се с производството на традиционни храни и напитки, като фермери, рибари, винопроизводители, пивовари, производители на сирена и други, ще намерят ценна информация за това как да подобрят своите практики и да свържат продуктите си с гастрономическия туризъм.

3. Местни общности:

- Местните общности, които могат да включват жители както на селски, така и на градски райони, са от основно значение за опазването и популяризирането на традиционната кухня и културното наследство. Това ръководство ще им предостави знания как да се възползват от своите ресурси и традиции, за да укрепят местната икономика и културната идентичност.

ЦЕЛЕВИ ГРУПИ И НУЖДИ ОТ ОБУЧЕНИЕ



4. Специалисти в туризма и местни агенти за развитие:

- Лицата, участващи в насърчаването на местния туризъм и развитието на общността, като туристически агенти, екскурзоводи и държавни служители, могат да използват това ръководство, за да разберат как гастрономията може да бъде мощен инструмент за привличане на посетители и стимулиране на местното развитие.

5. Преподаватели и обучители:

- Учители, обучители и преподаватели, които желаят да преподават на други хора за гастрономически туризъм, популяризиране на културното наследство и устойчиви практики, могат да използват това ръководство като учебен ресурс.

6. Изследователи и експерти в областта на гастрономията и културата:

- Дори и да не са основната аудитория, изследователи и експерти в областта на гастрономията и културата могат да намерят полезна информация в това ръководство за собствената си работа и за споделяне с други.

Чрез проучване, CultourGastronomy определи някои нужди от обучение, които трябва да бъдат разгледани. Докладът от проучването е достъпен тук.

Описание

Всеки модул включва:

- Интервю с производител или с предлагащ туристическа услуга
- Теоретично съдържание
- Най-добри практики
- Дейности
- Допълнителни материали за по-задълбочено изучаване на темата
- Тест за проверка на знанията

Съдържанието е достъпно за изтегляне в PDF формат.



МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Съдържание

Модул 1 – Стратегия „От фермата до трапезата“

Този модул изследва стратегиите на ЕС, от които произлиза концепцията „От фермата до вилцата“, предназначена да служи като крайъгълен камък за трансформирането на хранителните системи в цяла Европа в по-справедливи и по-устойчиви селскостопански модели. Ще бъдат обсъдени и някои предизвикателства пред нейното прилагане.



Модул 2 – Глобалния спрямо локалния туризъм и ключови допирни точки и основни разграничения

Този модул разглежда ключовите разлики и прилики между глобалните и местните туристически атракции, с особен акцент върху това как тези елементи оформят туристическото преживяване в гастрономическия и културния туризъм.



Модул 3 – Гастрономическият туризъм като бизнес възможност

Този модул се фокусира върху проектирането и разработването на запомнящи се и завладяващи гастрономически пътешествия като бизнес възможности.



Модул 4 – Психологически мотивации и иновации

Този модул разглежда психологическите мотиви зад гастрономическите преживявания и представя иновативни стратегии за подобряване на туристическите предложения. Той предлага креативни идеи за проектиране на ангажиращи оферти, които привличат както нови, така и връщащи се клиенти.



МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Съдържание

Модул 5 – Маркетинг

Този модул ви помага да откриете ключовата роля на маркетинга в гастрономическия туризъм. Научете как да прилагате маркетингови принципи, да създавате ефективни стратегии и да оптимизирате инвестициите си за успех.



Модул 6 – Бизнес план

Този модул представя решаващата роля на бизнес плана за постигане на целите на компанията. Научете ключовите му компоненти, как да създадете такъв и как той допринася за успешна бизнес стратегия.

Модул 7 – ИКТ, приложени в гастрономическия туризъм и дигиталния маркетинг

Този модул разглежда как дигиталните маркетингови стратегии са ключови за насърчаване на гастрономическия и културния туризъм. Научете се да използвате правилните инструменти и техники, за да повишите онлайн видимостта и да привлечете посетители, запалени по местната гастрономия и култура.



МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Съдържание



Модул 8 – Стандарти за качество и етикетиране

Този модул се фокусира върху осигуряването на качество в гастрономическия туризъм, особено по отношение на хигиената, обслужването на клиентите и разбирането на схемите за качество и програмите за сертифициране на ЕС.

Модул 9 – Къса верига за доставки на храни и промоция на местни храни

Този модул изследва кратките дистрибуторски канали, техните предимства и предизвикателства, както и как те подкрепят малките производители, намаляват въздействието върху околната среда и насърчават социалните връзки, като същевременно са от полза за местния туризъм и икономиката.



Модул 10 – Гастрономически туризъм и хотелиерство

Този модул изследва връзката между гастрономията и хотелиерството в Европа, като подчертава възможностите за местните производители и семейните бизнеси. Научете се да оцените готовността си за гастрономически туризъм и да подобрите гостоприемството в кулинарния туризъм.



МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Цели и резултати

модули	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 1 Стратегия „от фермата до вилцата“	Накарайте обучаемия да – Разбере основните цели на стратегията „От фермата до вилцата“ – Идентифицира възможностите, които тя предлага на дребномащабните производители – Научи как да прилага устойчиви производствени и маркетингови практики съгласно принципите на политиката „От фермата до вилцата“	Обучаващият се ще: – Да бъде запознат с екологичните и социалните проблеми, свързани със земеделието на ниво ЕС и да има способността да внедрява отговорни практики – Да може да установява и поддържа връзки с други местни производители, пазари, ресторанти и организации за подкрепа, за да укрепи местната земеделска общност	8 часа
Модул 2 Анализ между глобалните и локалните туристически атрактивни фактори	Накарайте обучаемия да анализира предпочитанията на туристите и да цени автентичността	Обучаващият се ще може да: – Анализира и идентифицира различните фактори на привличане между глобалния (международен) и местния (регионален или национален) туризъм – Диференцира пазарните сегменти според очакванията и предпочитанията на целевите аудитории – Разпознава и реагира на различните мотивации на местните и международните туристи – Цени признанието за световно наследство	8 часа
Модул 3 Гастрономическият туризъм като бизнес възможност	Да помогне на обучаемия да: – Идентифицира и разработва уникални гастрономически туристически продукти – Включва местната култура и наследство в кулинарното пътуване – Създава иновативни, устойчиви и ориентирани към клиента кулинарни туристически предложения	Обучаващият се ще може да: – Проектира гастрономически туристически предложения, които съчетават местните кулинарни традиции със съвременните туристически нужди – Интегрира местната култура, история и кулинарни традиции в туристическото преживяване, за да го направи по-автентично и привлекателно – Създава запомнящи се преживявания, които отговарят на нуждите на туристите	6 часа

МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Цели и резултати

МОДУЛИ	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 4 Психологически мотиви и иновации в гастрономическия туризъм	Научете обучаемия да - анализира туристическите мотивации в гастрономическите преживявания - прилага иновативни подходи в гастрономическия туризъм	Обучаващият се ще може да: - Разработва стратегии за повлияване на избора на туристи - Създава по-привлекателни и успешни гастрономически предложения	7 часа
Модул 5 Маркетинг	Накарайте обучаемия да разбере основите на маркетинга	Обучаващият се ще може да: - Развие критична интегрирана перспектива, която позволява оптимизиране на инвестициите (разходи/усилия) в маркетинга - Анализира маркетингови стратегии - Проектира и внедрява маркетингови инструменти	9 часа
Модул 6 Бизнес план	Накарайте обучаемия да разбере основните принципи, инструменти и стъпки, свързани с изготвянето на бизнес план	Обучаващият се ще може да: - Планира стратегически (да си поставя ясни цели, да разработва подробна пътна карта, като взема предвид ресурсите и пазарните ограничения) - Анализира финансов аспект - Организира и управлява проекти - Адаптира и решава проблеми	10 часа
Модул 7 ИКТ, приложени в гастрономическия туризъм и дигиталния маркетинг	Научете обучаемия да използва дигитална маркетингова кампания за популяризиране на продукти и повишаване на видимостта	Обучаващият се ще може да - Постави основите за дигитална маркетингова кампания - Разбира предимствата на използването на Google Ads и реклами в социалните медии	12 часа

МОДУЛИ НА ОБУЧИТЕЛНИЯ КУРС

Цели и резултати

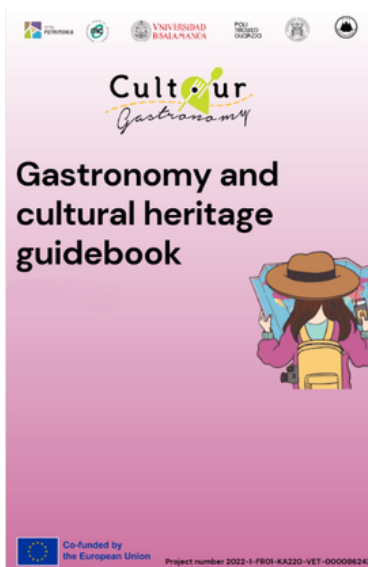
МОДУЛИ	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 8 Процес на качество и етикетирание	Да се накара обучаемият да разбере как да предоставя и гарантира качество на своята гастрономическа туристическа оферта, както и да се запознае с различните етикети и програми за сертифициране	Обучаващият се ще може да: – Прилага подходящи практики за безопасност на храните – Разбира по-добре различните начини за осигуряване на качеството в гастрономическия туризъм – Идентифицира, разграничава и прилага съответните етикети за качество, устойчивост и сертифициране в гастрономическия туризъм – Включва устойчиви практики в предложенията за кулинарен туризъм	10 часа
Модул 9 Къса верига за доставки на храни за популяризиране на местните храни	Да се помогне на обучаемия да – Запознае се по-добре с разнообразието на късите вериги за доставки на храни – Разбере устойчивата стойност (икономическа, социална и екологична) на късите вериги за доставки на храни	Обучаващият се ще може да: – Анализира ползите и ограниченията за производителите на различни модели на SFSC – Разработи кратка верига за доставки, адаптирана към един конкретен бизнес или група бизнеси – Свърже SFSC с туризма (местни пазари, ресторанти и др.)	8 часа
Модул 10 Гостоприемство и предоставяне на услуги на туристи	Запознаване на обучаемите с основни компоненти за повишаване на гостоприемството в гастрономическия туризъм.	Обучаващият се ще може да: – Идентифицира съществуващия туристически капацитет, свързан с производството/културното наследство – Разработва устойчиви дейности във фермата/бизнеса/предлагачи преживявания – Подобрява отношението към посетителите (местни и чужденци)	8 часа



ПЪТЕВОДИТЕЛ

В допълнение към обучителния курс, има и пътеводител за гастрономия и културно наследство, който има за цел да изпълни следните цели:

1. Повишаване на осведомеността за значението на гастрономическия туризъм и неговата връзка с културното наследство
2. Насърчаване на опазването на гастрономическото наследство
3. Насърчаване на сътрудничеството между секторите
4. Насърчаване за активно участие
5. Повишаване на осведомеността за богатството на местните традиции
6. Насърчаване на иновациите и устойчивото развитие
7. Овластяване на читателите да популяризират местната си гастрономия





ПЪТЕВОДИТЕЛ

Съдържание

1. Въведение

2. Гастрономията като част от нематериалното национално и европейско наследство

Открийте как гастрономията допринася за нематериалното наследство както на национално, така и на европейско ниво.

3. Произход и история на гастрономията

Разгледайте произхода и историята на местната и националната гастрономия, включително: история на регионалната гастрономия, културни влияния върху местната кухня, традиционни съставки и техники.

4. Съвременна гастрономия

Анализирайте еволюцията на гастрономията до наши дни, като подчертаете тенденциите и промените в кухнята.

5. Защита на „хранителното наследство“ от ЕС

Обяснете мерките за защита, въведени от Европейския съюз за опазване на гастрономическото наследство



ПЪТЕВОДИТЕЛ



6. Гастрономия и туризъм

Анализирайте връзката между местната гастрономия и туризма, като подчертаете нейното значение за привличането на посетители.

7. Гастрономия и местна икономика

Открийте как гастрономията допринася за местното икономическо развитие, включително създаването на работни места и растежа на местния бизнес.

8. Средиземноморска диета

Подчертайте значението на средиземноморската диета като ключов елемент от местната кухня и нейното влияние върху здравето и културата, както и опазването на местните съставки, устойчивите методи на земеделие и подобряването на биоразнообразието в гастрономията.

9. Запознайте се с местните!

Открийте уникални рецепти, описващи типичните кулинарни традиции на празненствата в страните по проекта

10. Заключение и препоръки

11. Библиография

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО ПЛАТФОРМАТА ЗА ЕЛЕКТРОННО ОБУЧЕНИЕ?



Платформата за обучение е достъпна чрез определената страница на уебсайта на проекта:

<https://cultourgastronomy.eu/cultourgastronomy-learning-platform/>



След като кликнете върху връзката, автоматично ще бъдете пренасочени към началната страница на платформата за обучение.



За да получите достъп до съдържанието на платформата за обучение, трябва да кликнете върху зеления бутон „Регистрация“. След това платформата ще ви отведе до страницата за вход, където ще трябва да се регистрирате (ако сте потребител за първи път) или да предоставите вашите идентификационни данни (ако вече сте регистрирани).

КАК ДА СЕ РЕГИСТРИРАМ?



Ако за първи път използвате платформата, трябва да се регистрирате през следния екран:

Всички полета, маркирани със звездичка, са задължителни.

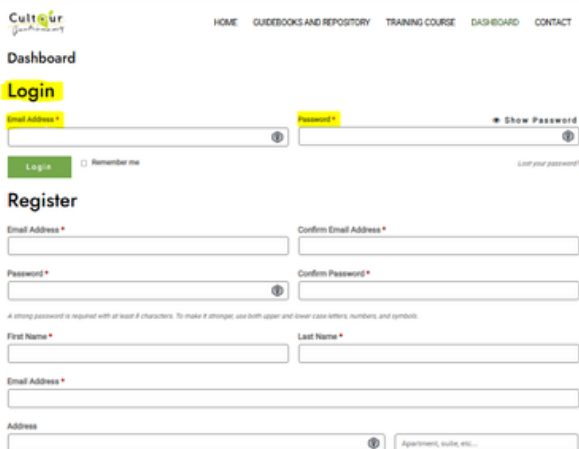
Те са следните:

- имейл адрес
- парола - трябва да предложите силна парола, за да защитите акаунта си.
- Име и фамилия
- Държава - това е падащо меню, от което да изберете вашата държава

Забележка: Много важно - собственото и фамилното име ще се появят автоматично в сертификата за участие. Затова, моля, обърнете специално внимание на правилното им изписване.

АКО ВЕЧЕ СТЕ РЕГИСТРИРАНИ?

Ако вече сте регистрирани в платформата, трябва само да въведете вашите идентификационни данни в секцията за вход:



Cultour Gastronomy

HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Dashboard

Login

Email Address * Password * Show Password

Log in Remember me Lost your password?

Register

Email Address * Confirm Email Address *

Password * Confirm Password *

A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.

First Name * Last Name *

Email Address *

Address Apartment, suite, etc...

Относно паролата: За да може системата да приеме паролата, индикаторът отдолу трябва да е зелен, което показва „Силна парола“.

В случай че индикаторът е червен или жълт, системата няма да приеме паролата и ще ви връща да я коригирате. Само ако индикаторът е зелен, ще бъдете регистрирани и ще можете да влезете.

Много важно: Моля, имайте предвид, че в случай че забравите паролата си, ще трябва да направите нова регистрация с нов имейл адрес. Тъй като платформата не поддържа опцията за „възстановяване на парола“.

КАК ДА НАВИГИРАТЕ В ПЛАТФОРМАТА



След като се регистрирате / влезете, ще бъдете насочени към началната страница. Всички менюта на платформата са разположени в горния десен ъгъл.



Какво е съдържанието на менютата:

- „Пътеводители и библиотека“ - тук можете да намерите „Пътеводител по гастрономия и културно наследство“, „Ръководство за обучители“ и хранилището на проекта.
- „Обучителен курс“ - тук можете да намерите 10-те модула от пълния обучителен курс на CultoutGastronomy.
- „Табло за управление“ - тук можете да видите курсовете, за които сте се регистрирали, сертификатите, които сте получили, както и постиженията си и членствата си.
- „Свържете се с нас“ - това е предварително определено място, където можете да изпращате вашите коментари, заявки и предложения до координатора на проекта.

ПЪТЕВОДИТЕЛ И БИБЛИОТЕКА

Първият раздел е посветен на гастрономията и
Пътеводител за културно наследство.

the Gastronomy & cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.



Introduction
2. Gastronomy as part of the intangible national & European heritage
3. Origins and history of gastronomy
4. Modern Gastronomy
5. Protection of the "food legacy" by the EU
6. Gastronomy & tourism
7. Gastronomy and the local economy
8. Mediterranean Diet
9. Get to know the locals !
10. Conclusions

[Download full version Gastronomy and cultural heritage guidebook](#)

От лявата страна са представени отделните глави на Пътеводителя. След като щракнете върху бутон с глава, се отваря нов прозорец, където се показва съответната глава. Този файл е във формат .pdf и е достъпен за онлайн четене и за изтегляне.

Съществува и възможност за отваряне на целия пътеводител във формат .pdf. Можете да направите това чрез зеления бутон по-долу „Изтеглете пълната версия на пътеводителя за гастрономия и културно наследство“. След това пълният документ се отваря в отделен прозорец и е достъпен за изтегляне.

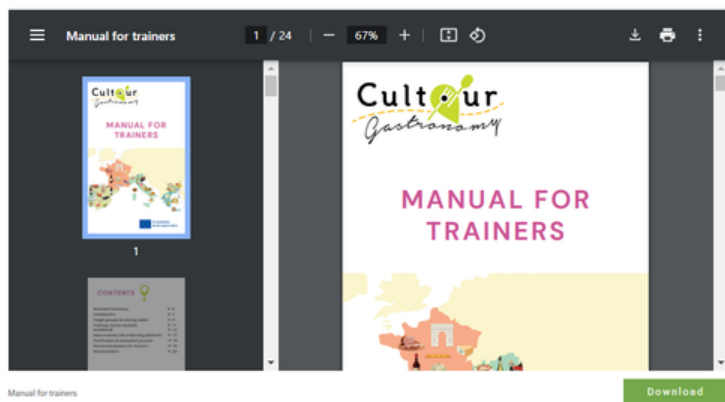
ПЪТЕВОДИТЕЛ И БИБЛИОТЕКА

Вторият раздел е посветен на „Наръчник за обучители“.



The Manual for trainers

The Manual includes with methodological instructions on how to conduct the CultourGastronomy training course.



Ръководството се показва директно на екрана. То е достъпно за четене онлайн, както и за изтегляне във формат .pdf чрез бутона за изтегляне в горния десен ъгъл на документа. До бутона за изтегляне се намира и бутонът за печат, който ще ви позволи да отпечатате целия документ.

Документът може да бъде изтеглен и чрез зеления бутон „Изтегляне“ по-долу.

ПЪТЕВОДИТЕЛИ И БИБЛИОТЕКА

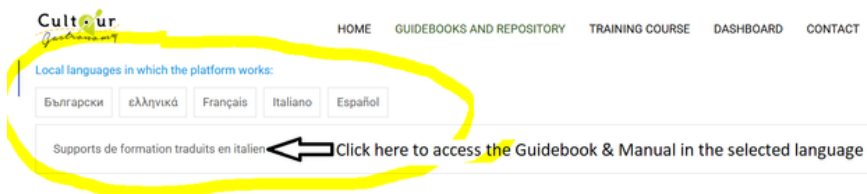
Как да променя езика на Ръководството и Наръчника?

И двата документа са достъпни на всички езици на партньорството:

- френски
- испански
- Италиански
- гръцки
- български
- английски



Английският език е езикът по подразбиране на платформата и на всички менюта. Следователно, ако искате да прочетете Ръководството и/или Наръчника на различен език, трябва да изберете желанния език от горното меню на страницата:



The Gastronomy & Cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.

ПЪТЕВОДИТЕЛ И БИБЛИОТЕКА



Третият раздел е посветен на Библиотеката.

Repository

The Repository consist of various materials on the topic of gastronomy, gastronomy tourist and heritage. The materials are provided as .pdf files and are intended for self-learning. They are additional to all training content and developed materials under the project. So, check them out and go deeper in those topics that are of interest for you.



Circular tourism

Entrepreneurship

Short food supply chain

Gastronomy

Heritage-Story telling

Marketing

Sustainable food

Tourism

Както може да се види от екранната снимка, Библиотеката се състои от 8 раздела.

След като кликнете върху определен раздел, се отваря нов прозорец с всички материали за този раздел. Там можете да намерите допълнителни ресурси по избраната тема - връзки към документи, статии, видеоклипове в YouTube и др.

В края на името на всеки наличен ресурс в скоби е посочен езикът на ресурса.



[HOME](#) [GUIDEBOOKS AND REPOSITORY](#) [TRAINING COURSE](#) [DASHBOARD](#) [CONTACT](#)

Circular tourism

Boosting Sustainable Tourism Development and Capacity of Tourism SMEs through Transnational Cooperation and Knowledge Transfer (English)

Circular economy in tourism - Tools and resources (English)

L'intégration des principes de l'économie circulaire dans le tourisme (French)

Des innovations pour un tourisme plus circulaire (French)

PRTE21 : En Bretagne, les acteurs du tourisme s'unissent autour de l'économie circulaire (French)

Economie circulaire : définition & exemples | Ecologie Environnement (French)

ПЪТЕВОДИТЕЛ И БИБЛИОТЕКА

Библиотеката е общо онлайн пространство, където са събрани различни ресурси, свързани с определени теми, свързани с кулинарния и гастрономическия туризъм.

По този начин партньорите искат да насърчат всички потребители на платформата да се чувстват свободни да качват материали в хранилището.

Въпреки това, поради съображения за сигурност, качването трябва да бъде контролирано от координатора на проекта.

Следователно, ако някой потребител на платформата е заинтересован и желае да качи някакъв материал на платформата, той/тя трябва да пише на екипа на проекта чрез формата за контакт в менюто „Контакти“ и да обясни какво иска да качи.

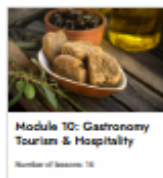
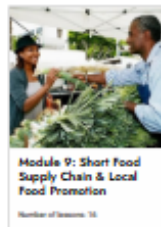
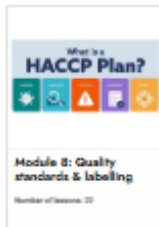
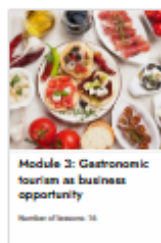
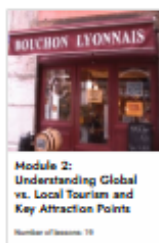
Потребителят ще получи повишени права на платформата, за да може да качва материалите в съответния раздел на библиотеката.



КУРС НА ОБУЧЕНИЕ

Тук можете да намерите десетте модула от курса за обучение по гастрономия на Cultour:

Training Course



ОБУЧИТЕЛЕН КУРС



Всеки от десетте модула има следната структура:

- Кратък текст, който да представи акцента на модула в началото
- Продължителността на урока
- Въведение
- Съдържание на обучението
 - всички модули са достъпни отделно
- Допълнителни ресурси
 - пълният PDF файл с целия модул
 - кратко представяне на модула за обучители
- Дейност
- Казус
- Библиография
- Тест

Всеки модул има и едно видео интервю с национален заинтересован участник, който споделя своята гледна точка и опит по темата на модула.

Всички материали в модула са достъпни за изучаване онлайн на платформата, както и за изтегляне като .pdf файлове за офлайн употреба.

ОБУЧИТЕЛЕН КУРС



Как да избира езика на курса?

Курсът, както и Ръководството и Наръчникът, са достъпни на английски език и на всички езици на партньорите.

Можете да изберете езика на модулите чрез менюто в горната част на сайта.



[HOME](#) [GUIDEBOOKS AND REPOSITORY](#) [TRAINING COURSE](#) [DASHBOARD](#) [CONTACT](#)

Training Course

Choose a language for your training course:

- English
- Български
- ελληνικά
- Français
- Italiano



Click on the language to have only the modules on that language displayed

Забележка:

По подразбиране платформата показва всички модули на всички налични езици. Следователно, за да стесните избора само до модулите на вашия език, трябва да изберете езикова версия, както е посочено по-горе.

ОБУЧИТЕЛЕН КУРС



Ако се интересувате от определен модул, можете да го направите и да видите структурата му.
За да можете да видите самото съдържание обаче, трябва да кликнете върху бутона „Регистрация“ под видеото.

Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

by TP / October 7, 2024

Climate change challenges, loss of biodiversity, evolving consumption patterns, and economic issues faced by small producers have led to a new trend of selling some of the local productions. The necessary changes aim to encourage a market that:

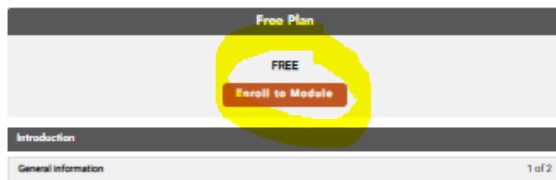
- Reduce transportation and packaging waste, limiting CO2 emissions.
- Ensure transparency and healthy food by reducing chemical usage.
- Preserve natural habitats and endemic species.
- Open new markets, supporting small producers and fostering social links.

In this module, you will explore short distribution channels. You will understand their benefits and constraints through examples, and assess their value for local producers, tourists, and the economy.

Duration of the lesson: 3 hours

Difficulty: 1

Categories: Level1



КАК ДА НАВИГИРАТЕ В МОДУЛА



След като отворите определен раздел от модула, винаги можете да се върнете към структурата на модула чрез връзката „Назад“, разположена под името на модула.

Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

Leave a Comment / By TP / September 13, 2024

Back to: Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

0

Numerous modern challenges highlight the need to revitalize local food markets. Just to mention some of them:

- Climate change issues encourage the reduction of long-distance transportation of food and of packaging waste resulting from it;
- The loss of biodiversity requests preservation of endemic species;
- The Covid19 pandemic, and its transport restrictions, has demonstrated the benefits of local markets;
- More and more consumers are looking for healthy food and transparency or are fighting against the industrial food system and mass-distribution...

След като приключите с определен раздел от модула, трябва да го маркирате като завършен чрез бутона под съдържанието. Имайте предвид, че след като маркирате раздела като завършен, той ще се покаже като завършен на главната страница на модула.

Project number 2022-0-FR01-KA220-VET-000006243

✓ Mark Complete

Previous Lesson
Introduction

Next Lesson
1. What is a short sale chain?

Training materials

Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

1 of 8

0

1: What is a short sale chain?

2 of 8

0

Чрез бутоните „Предишен урок“ и „Следващ урок“ можете да преминете към съответния урок.

КАК ДА НАВИГИРАТЕ В МОДУЛА



В долната част на всеки раздел има специално поле, наречено „Оставете отговор“.

Leave a Reply

Logged in as haradinova. Edit your profile. Log out? Required fields are marked *

Comment *

Post Comment

Тук обучаващият се има възможност да остави отзив, коментар или да сподели идеи по една тема от конкретния раздел или да попита учителя за нещо, свързано с материала, представен в този раздел. Коментарът ще бъде проверен автоматично от системата и ще бъде публикуван под полето. Учителят може също да публикува своя коментар под въпроса по същия начин.

КАК ДА НАВИГИРАТЕ В МОДУЛА



Последният раздел на всеки модул е тестът. Когато кликнете върху раздела, ще бъдете пренасочени към нова страница, където трябва да кликнете върху бутона „Управи теста“, за да започнете теста.

Module 9 Quiz

[Leave a Comment](#) / By TP / September 27, 2024

[Back to: Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

0

[Take Quiz](#)

[Previous Lesson](#)
[Bibliography](#)

[Back to Course](#)
[Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

Следващата страница ви информира, че имате няколко опита; че ви трябва 80%, за да преминете теста, и че тестът има 10 въпроса.

Натиснете бутона „Старт на теста“, за да заредите първия въпрос.

Quiz M9

By TP / September 27, 2024

[Return to Lesson](#)

Quiz Information

Minimum Passing Grade: 80%

Remaining Attempts: Unlimited

Questions: 10

Module 9

[Start Quiz >](#)

КАК ДА НАВИГИРАТЕ В МОДУЛА

Въпросите са с 1 верен отговор.

В случай на повече от един отговор, това е посочено в скоби във въпроса.

How do SFSC contribute to tourism? (several answers)

A Direct interaction benefits both producers and tourism stakeholders.

B Local restaurants offer authentic culinary experiences.

☒ C SFSC guarantees fixed prices for tourists.

D SFSC enables visitors to order products online.



← Previous Question

Next Question →

След като отговорите на всичките 10 въпроса, платформата изчислява резултата. В случай че е 80% или повече, вие преминавате и можете да намерите сертификата си за съответния модул в секцията „Моите сертификати“ в таблото за управление.

Системата маркира верните отговори в зелено, а грешните в червено.

Ако кликнете върху грешен отговор, ще се покаже падащо меню, където можете да видите вашия собствен отговор, правилния отговор и кратко обяснение.

One of the characteristics of a Short Food Supply Chain (SFSC) is geographical proximity, meaning limited transportation between producers and consumers.

1 / 1
points



Which of the following is NOT a consideration in the development of a sustainable SFSC?

0 / 1
points



Selected answer:

Overcoming additional costs

Correct answer:

Reducing transparency in the food chain

Clarification:

Feedback: ensuring transparency in the food chain is essential for the development of a sustainable SFSC

ТАБЛО ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Менюто на таблото за управление предоставя информация за:

- курсовете, в които сте се записали;
- вашите постижения;
- издадените за вас сертификати;
- вашите членства.



Dashboard

My Courses



Module 1: The EU's Farm to Fork strategy
Number of lessons: 15
Status: Enrolled
Enrolled: October 4, 2024



Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points
Number of lessons: 19
Status: Enrolled
Enrolled: December 9, 2024



Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity
Number of lessons: 16
Status: Enrolled
Enrolled: December 12, 2024

[View All My Courses](#)

My Achievements

You do not have any achievements yet. Enroll in a course to get started!

[View All My Achievements](#)

My Certificates

Cert_041
January 27, 2025

[View All My Certificates](#)

My Memberships

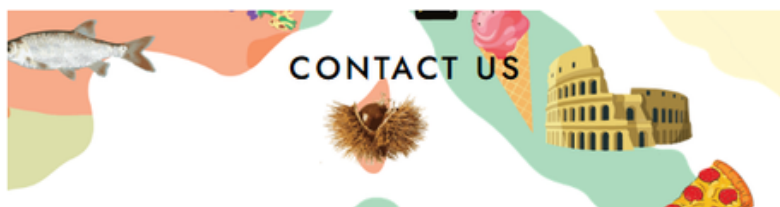
You are not enrolled in any memberships.

[View All My Memberships](#)

КОНТАКТИ



Менюто „Контакти“ предоставя данните за контакт на координатора на проекта, както и формуляр за писане на вашите коментари, предложения и препоръки и изпращането им до партньора по проекта.



Get In Touch

Your Name

Phone Number

Email

Message

SEND NOW

Talk To Us

- EMAIL**
berhaut.marina@cdo-
petrapatrimonia.com
- NAME**
MARIE BERHAULT
CDE Petra Patrimonia
- ADDRESS**
Couvent des Cordeliers Boulevard des
Martyrs – 04300 Forcalquier
- Follow Us:**
-

ПРОЦЕС НА СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ

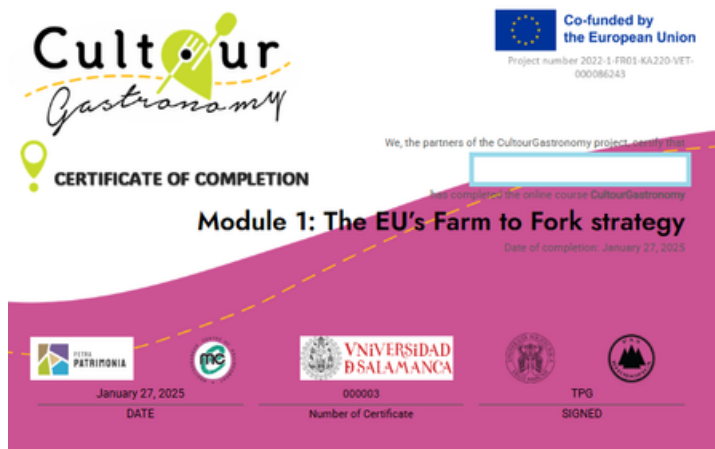


Сертификатът за завършване се предоставя на база модули. Това означава, че след като завършите даден модул и маркирате всички дейности и задачи като завършени и съберете необходимия брой точки на изходния тест, ще можете да генерирате сертификат за съответния модул.

В края на всеки модул, обучаемите са длъжни да попълнят и представят тест с избираем отговор.

Тези, които постигнат минимален резултат от 80 от 100, ще получат сертификат, удостоверяващ успешното завършване на модула.

Платформата ще генерира автоматично сертификатите. Сертификатът ще бъде достъпен за печат и изтегляне в раздел „Табло за управление“ / „Моите сертификати“.



ПРЕПОРЪКИ ЗА ОБУЧИТЕЛИ



Ключовите умения, върху които да се съсредоточите като обучители, включват:

- Изграждане на доверие чрез предлагане на последователност, ангажираност за качествено обучение и отвореност към интегриране на нови елементи, отговарящи на очакванията на обучаемите.
- **Активно слушане.**
- Задаване на въпроси - умение как да се формулират въпроси, за да се получат качествени отговори.

За да ангажирате участниците си в разработването на обучението, трябва да използвате методи на активно учене.

Първо, определете прости правила за участие в началото, за да насърчите уважителен и динамичен климат.

Започвайте всяка сесия с дейност за „разбиване на леда“, свързана с туризъм или гастрономия, за да създадете приятелска атмосфера.

- Кое е любимото ти ястие и защо?
- Кое ястие те представя най-добре и защо?
- Подгответе списък с изображения или описания на емблематични ястия (паеля, суши, путин и др.) и помолете всички да познаят произхода им.
- Дайте дума, свързана с гастрономическия туризъм (напр. „пазар“, „сирене“, „подправки“) и помолете всеки участник спонтанно да каже какво предизвиква тя у него.



ПРЕПОРЪКИ ЗА ОБУЧИТЕЛИ



Разработване на съдържание: бъдете максимално спонтанни, добавете местни примери или такива, познати на вашите ученици, за да си представят какво представлява пържолата.

- **Редуване на теория и практика:** Избягвайте дълги лекции. Комбинирайте кратки обяснения (10-15 минути) с практически дейности и най-добри практики.
- Включете анекдоти и истории, свързани с местната гастрономия, за да завладеете публиката. Например: Знаете ли, че това сирене е направено по рецепта от 18-ти век?
- Използвайте кратки видеоклипове, снимки или карти, за да промените медийния формат и да направите сесията си по-динамична
- Задавайте директни въпроси на конкретни участници, за да ги включите в дискусията.
- **Разделете участниците по групи, за да разработите дейностите**
- **Използвайте ролевата игра като потапяща дейност (симулация на сценарий)**
- Водете учащите се на посещения на място: свържете се с местни производители и доставчици на туристически услуги, за да създадете мрежа от контакти и да споделяте добри практики.
- В края на обучението си можете да поискате обратна връзка от обучаемите, за да оцените собственото си обучение чрез въпросници. За целта можете да използвате инструмента GoogleForm.



ПРЕПОРЪКИ ЗА ОБУЧИТЕЛИ



Примери за изпълнение на дейности:

**ДЕЙНОСТ ПО МОДУЛА „СТРАТЕГИЯ „ОТ
ФЕРМАТА ДО ВИЛИЦАТА“
УСТОЙЧИВ ЛИ СЪМ?
КАК МОГА ДА СЕ ПОДОБРЯ – РАБОТА В
ГРУПА**



**ДЕЙНОСТ ПО МОДУЛА „БИЗНЕС
ВЪЗМОЖНОСТИ“
БИЗНЕС ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

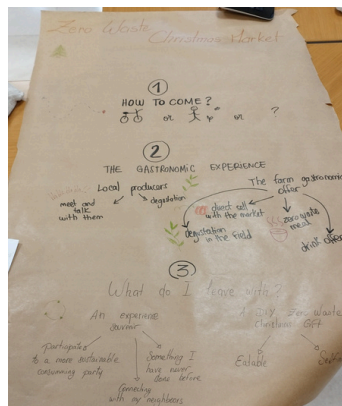


**ДЕЙНОСТ В МОДУЛА „РАЗКАЗВАНЕ НА
ИСТОРИИ“**

**ИЗГРАДЕТЕ РАЗКАЗВАНЕТО НА ИСТОРИИ
ВЪРХУ ЕДИН ОТ ВАШИТЕ ПРОДУКТИ**



**АКТИВНОСТ НА МОДУЛА КЪСИ
ВЕРИГИ
ИЗГРАДЕТЕ СИ КЪСИ ВЕРИГИ**



ПРЕПОРЪКИ ЗА ОБУЧИТЕЛИ



Примери за изпълнение на дейности:

ПОСЕЩЕНИЕ НА ТЕРЕН
ПОСЕЩЕНИЕ НА МАНДРА И ДЕГУСТАЦИЯ



ПОСЕЩЕНИЕ НА ТЕРЕН
ПОСЕЩЕНИЕ НА ФАБРИКА ЗА ШУНКА



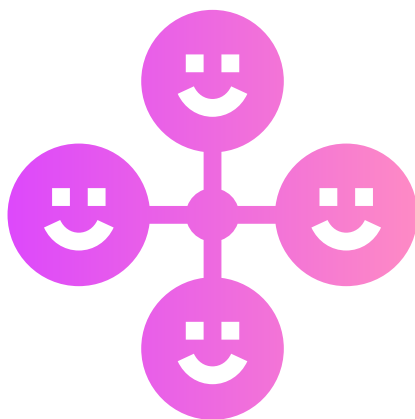
РАЗПРОСТРАНЕНИЕ



Комуникирайте за вашите обучителни дейности

Транснационална мрежа от обучители за възрастни, специализирани в гастрономическия туризъм!

Проектът CultourGastronomy изгради международна мрежа от обучители и практики и създаде партньорства, които стимулират обмена на добри практики, насърчават креативността и насърчават експериментирането. Тази мрежа ще остане активна само ако всички ние комуникираме за действията си.



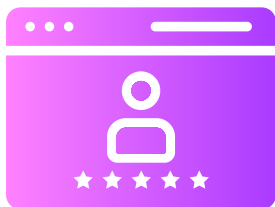
РАЗПРОСТРАНЕНИЕ



Към непрекъснато усъвършенстване:

Преподавателите на възрастни и други специалисти, участващи в обучението на възрастни по устойчив туризъм, могат да се възползват от опита на другите. Устойчивото развитие изисква нови умения и компетенции, които са трансверсални, като холистично мислене, критично мислене и мултидисциплинарен подход. Това са умения, които не винаги са лесни за предаване. Чрез обмен на практики, общността от обучители ще обогати методите на обучение и ще ги направи по-ефективни.

- Може да демонстрира възможностите на платформата: всеки учител/обучител може да адаптира използването на предложения материал към своите целеви групи. Описването на вашия опит може да помогне на други обучители да използват по най-добрия начин наличната им платформа за обучение!
- Споделянето на снимки, видеоклипове и кратко описание на преживяванията е по-ефективно от милион думи за други обучители.
- Това свидетелство ще допринесе и за убеждаване на институционалните представители и вземащите решения да подкрепят развитието на умения и компетенции.



РАЗПРОСТРАНЕНИЕ



Инструменти за по-добра комуникация и разпространение

Разпространението чрез онлайн медии позволява достигане до по-широка аудитория, както във вашата страна, така и извън нея. Това е начин да се включат все повече заинтересовани страни в устойчивия гастрономически туризъм и в развитието на устойчивите дестинации, които всички очакваме!



Комуникация между обучители/експерти по гастрономия:

На платформата има форум, където можете да споделяте своя опит.

Можете също така да стартирате дискусии в профила си в LinkedIn или да създадете група, за да обсъдите собствения си опит и да обмените опит с други обучители, за да откриете други преживявания, да подобрите знанията си за културния гастрономически туризъм и обучението в тази област. Това ви дава и възможност да популяризирате своите инициативи в обучението или да информирате за гастрономическия туризъм и хранителното наследство във вашия регион.

РАЗПРОСТРАНЕНИЕ

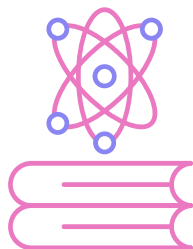


Разпространение на добри образователни практики

Партньорите по проект CultourGastronomy са на ваше разположение, за да разпространяват вашите добри практики чрез социалните медии на проекта!

Посетете нашите медии и намерете контакта на CultourGastronomy във вашата страна, за да улесните взаимодействието и разпространението на вашия опит.

- [Facebook страница на CultourGastronomy](#)
- [Instagram акаунт на CultourGastronomy](#)



Платформа EPALE

EPALE е европейска платформа, финансирана от програмата Еразъм+ на ЕС. Това е многоезична, отворена общност от специалисти по обучение за възрастни, включително преподаватели и обучители на възрастни, персонал за ориентиране и подкрепа, изследователи и академици, както и политици.

Можете да се свържете с връстници от цяла Европа и да се учите от тях, но също така да популяризирате възможностите си за обучение сред всички възрастни, като се регистрирате в платформата.

Научете повече тук: Включете се | EPALE (europa.eu)

РЕФЕРЕНЦИИ



Университет в Саламанка. (2023). Ръководство за обучители на EcoOils. <https://www.eco-oils.eu/wp-content/uploads/2023/05/Manual-for-trainers-ENG.pdf>

Елизабеткърк. (30 януари 2019 г.). Трите „К“-та на успешните менторски програми. INTOO Великобритания и Ирландия. <https://www.intoo.com/uk/the-key-to-successful-mentoring-programmes/>

Бат, Д., Смит, К., Каролайн Стийл, Екип за сесийно преподаване на AUTC, Дениз Чалмърс, Рейчъл Ханам, Масер, Б., Образователни технологии на TEDI и Институт за иновации в преподаването и обучението на UQ. (б.д.). Ръководство за преподаватели по преподаване и учене в UQ. <https://itali.uq.edu.au/files/4600/Tutors-Guide.pdf>



НАМЕРЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА ПРОЕКТА НА
WWW.CULTOURGASTRONOMY.EU

